

DELCOUPE

la préparation par excellence

TRANCHEUR À PIGNON

Série PA

EFFICACITÉ ET ROBUSTESSE

Conseillé pour :

*Toutes restaurations
et métiers de bouche*



www.delcoupe.com
delcoupe@delcoupe.com
04.72.820.222

SIMPLICITÉ ET PERFORMANCE

UTILISATION

La série PA est recommandée pour toutes restaurations et métiers de bouche. La version PA est compacte, idéale pour les surfaces réduites.

ENTRAÎNEMENT

La version pignon est conseillée pour une coupe de produits durs (surgelés avec lame dentée) et un nettoyage à l'eau intensif.

TITANE

Alliage de titane anti-adhérent : résistance aux produits détergents et réduction du temps de nettoyage. Coupe polyvalente de charcuterie, légumes et fromages.



Version PA aluminium



Version PA titane

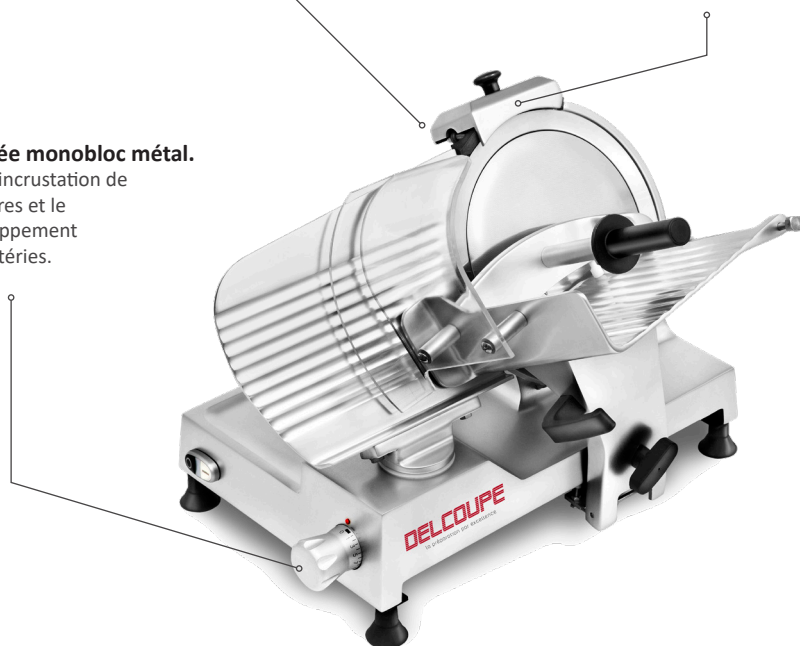
TRANCHEUR PA

Simplicité et performance.

Espacement de lame.
Facilite le nettoyage.

Affuteur intégré.
Rapide et pratique.

Poignée monobloc métal.
Evite l'incrustation de salissures et le développement de bactéries.



CARACTÉRISTIQUES

- Entraînement par pignon
- Construction aluminium ou titane anti-adhérent
- Affûteur intégré
- Étanche IP54 (M/A IP66)
- Lavage douchette
- Monophasé 230 V



Guide produit en option
pour la coupe de saucissons et petites charcuteries
Réf. 0669



DÉSIGNATION	COUVERTS	LAME (mm)	COUPE L x H x Ep. (mm)	PUISSANCE (w)	DIMENSIONS L x P x H (mm)	POIDS (kg)	CODE	
							ALUMINIUM	TITANE
300 PA	0 - 1000	300	270 x 190 x 23	400	615 x 547 x 545	36	0030	0030QT
350 PA	0 - 2000	350	270 x 225 x 23		660 x 575 x 530	38	0029	0029QT



DELCOUPE

48 avenue Chanoine Cartellier
69230 Saint-Genis-Laval

04.72.820.222
04.72.820.333

www.delcoupe.com
delcoupe@delcoupe.com